

Traitement d'eau professionnel pour le secteur de la gastronomie





Homard de la Mer noire, truffe blanche d'Alba ou spécialités régionales particulières – dans la haute gastronomie, on consacre beaucoup de temps et de soin à sélectionner les ingrédients et à les préparer dans les règles de l'art. Il faudrait accorder la même attention à l'eau utilisée pour leur préparation, que ce soit pour la génération de la vapeur des fours, pour la préparation d'un expresso optimal ou pour obtenir un lavage parfait des verres et de la vaisselle. La bonne eau, optimisée par BRITA, fournit toujours les résultats souhaités, aussi bien en termes de qualité que de fonctionnalité et donne ce petit plus au résultat final.

LA GAMME DE

Voici une vue d'ensemble de toute la gamme de filtres PURITY. Quelle que soit la composition de l'eau locale, BRITA Professional propose le produit adapté pour toutes les situations, offrant ainsi une eau optimale pour votre application.



Seule de l'eau classée potable est autorisée pour l'alimentation des filtres à eau BRITA.

* Capacités indiquées sur la base de conditions d'utilisation et de fonctionnement courantes
Pour plus d'informations, veuillez consulter la documentation BRITA Professional ou le mode d'emploi.

LES TROIS AVANTAGES DE LA GAMME PURITY POUR VOTRE REUSSITE



Application pour la gestion des filtres

Téléchargez gratuitement l'application pour la gestion des filtres BRITA Professional et recevez un rappel automatique pour votre prochain changement de cartouche, où que vous soyez.

Pour smartphone et tablette pc.

Pour plus d'informations visitez: professional.brita.net/app



PURITY est synonyme de flexibilité, d'efficacité et d'économies.



Toutes les solutions de filtres de la gamme PURITY répondent aux mêmes exigences : qualité optimale de l'eau, sécurité maximale des produits et simplicité d'utilisation pour les applications et les compositions de l'eau les plus diverses.

Le premier avantage - Qualité optimale de l'eau

Une composition et une interaction des masses filtrantes parfaitement ajustées les unes aux autres, un circuit hydraulique spécifique ainsi que la technologie *IntelliBypass®* reconnue permettent d'obtenir une qualité d'eau constante sur toute la durée d'utilisation des filtres.

- La résine réduit la dureté carbonate pour une protection efficace des appareils ainsi qu'une composition optimale en minéraux
- Le charbon actif élimine les substances altérant le goût et l'odeur et retient les particules indésirables

Le deuxième avantage – Sécurité maximale des produits

Des chambres de pression robustes contrôlées par des tests de résistance statiques et dynamiques, un enclenchement du verrou de sécurité parfaitement perceptible ainsi que des repères indiqués sur les filtres offrent une sécurité maximale des produits.

- Acquisition précise des données par l'afficheur innovant doté du système AdvancedControl (technologie ACS)
- Certifications régulières par des instituts indépendants

Le troisième avantage - Simplicité d'utilisation

Le montage et le remplacement du filtre sont astucieux et rapides notamment grâce à la présence d'une vanne d'arrêt.

- Aucun outil nécessaire pour le remplacement des filtres
- Déviation de l'eau dans la tête des filtres PURITY C les machines continuent ainsi de fonctionner pendant le remplacement du filtre, même si la cartouche n'est pas en place
- Pré-rinçage et purge simples du filtre
- La plupart des filtres peuvent fonctionner aussi bien à la verticale qu'à l'horizontale





J'exige la qualité pour ma cuisine, pour l'eau aussi!













Nous mangeons aussi avec nos yeux

Des légumes dans leur robe d'été éclatante, un poisson juste cuit comme il faut avec une peau brillante. Lorsque les plats sortent ainsi du four vapeur, tout chef cuisinier ou gourmet a le cœur joyeux.

Grâce aux filtres PURITY Steam de BRITA Professional spécialement conçus pour les fours vapeur, vous mettez la première pierre pour obtenir les meilleurs résultats dans votre cuisine. La préparation de l'eau permet non seulement d'obtenir un goût exceptionnel et un aspect parfait, mais protège également efficacement les fours. La prévention de la corrosion des vitres, du noircissement dans la zone de cuisson et des dépôts de calcaire dans les fines buses de vapeur diminue considérablement les besoins de lavage et de maintenance.

Clore un repas de premier choix par un café délicieux

Terminer une soirée riche en saveurs en appréciant un expresso brun-doré. Ce qui a l'air si simple à entendre peut devenir un véritable challenge derrière le comptoir. Même si un barista maîtrise les 5 M bien connus de la préparation de l'expresso, il ne peut pas proposer de bons résultats sans une eau optimale.

Les filtres PURITY ont été spécialement adaptés aux besoins des machines à café professionnelles. Grâce à la composition idéale en minéraux de l'eau, les arômes des grains de café moulu peuvent se développer entièrement et il est possible d'obtenir une crème d'une couleur et d'une texture idéales. En outre, les filtres protègent votre machine à café des dépôts de calcaire et de gypse et réduisent les substances altérant le goût et l'odeur.

Un plaisir sans tache ni strie

Un Bordeaux intense tournoyant lentement dans un verre en cristal et déployant ainsi toute sa grandeur tant au niveau optique qu'au niveau gustatif. À cet instant, des verres étincelants sont tout simplement indispensables.

Les filtres PURITY Clean/Clean Extra de BRITA Professional retirent de l'eau l'ensemble, ou seulement une partie selon le besoin, des ions responsables du calcaire, des taches et des stries. Cela économise en outre du temps de service car il n'est plus nécessaire d'essuyer les verres. Cela réduit au minimum le contact avec les mains, les torchons ainsi que les verres cassés et les blessures. La vaisselle brille alors de mille feux et les verres sont étincelants. En outre, les lave-vaisselle sont efficacement protégés contre les dépôts de calcaire, ce qui diminue considérablement les besoins de nettoyage et de maintenance.



BRITA Professional GmbH & Co. KG Heinrich-Hertz-Straße 4 | D – 65232 Taunusstein

BRITA France SARL 16 rue du Bois Chaland | F – 91090 Lisses professionnel@brita-france.fr | www.brita.fr BRITA AG | Gassmatt 6 | CH - 6025 Neudorf/LU Tel. : +41 (0) 41 932 42 30 | Fax : +41 (0) 41 932 42 31 info-ppd@brita.net | www.brita.ch

BRITA Professional GmbH & Co. KG | Netherlands, Belgium, Luxemburg | Kanaaldijk Noord 109 G | NL – 5642 JA Eindhoven info@brita.nl | www.brita.nl | www.brita.be

